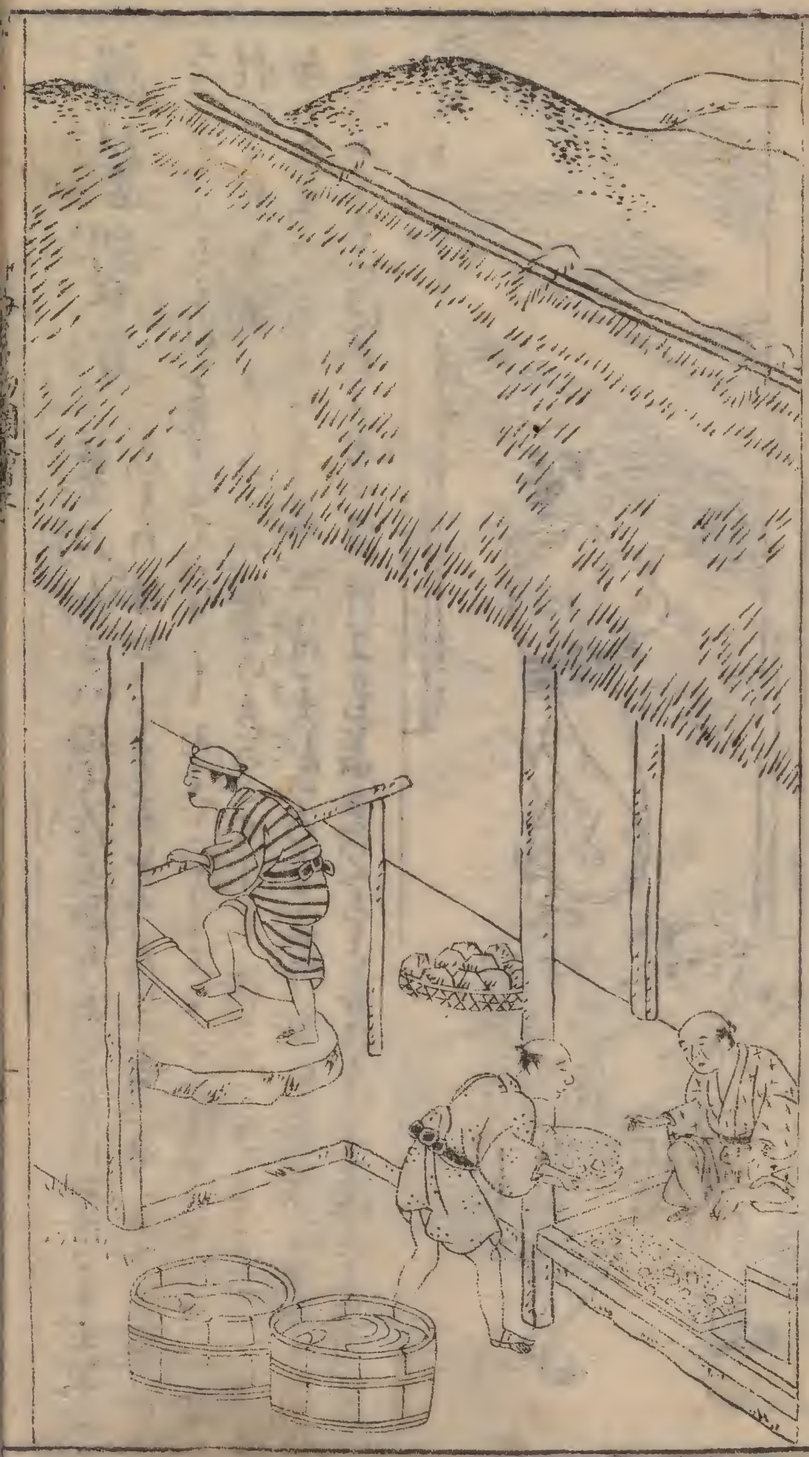
本山海名物圖會

680
.H5

J-2410-2

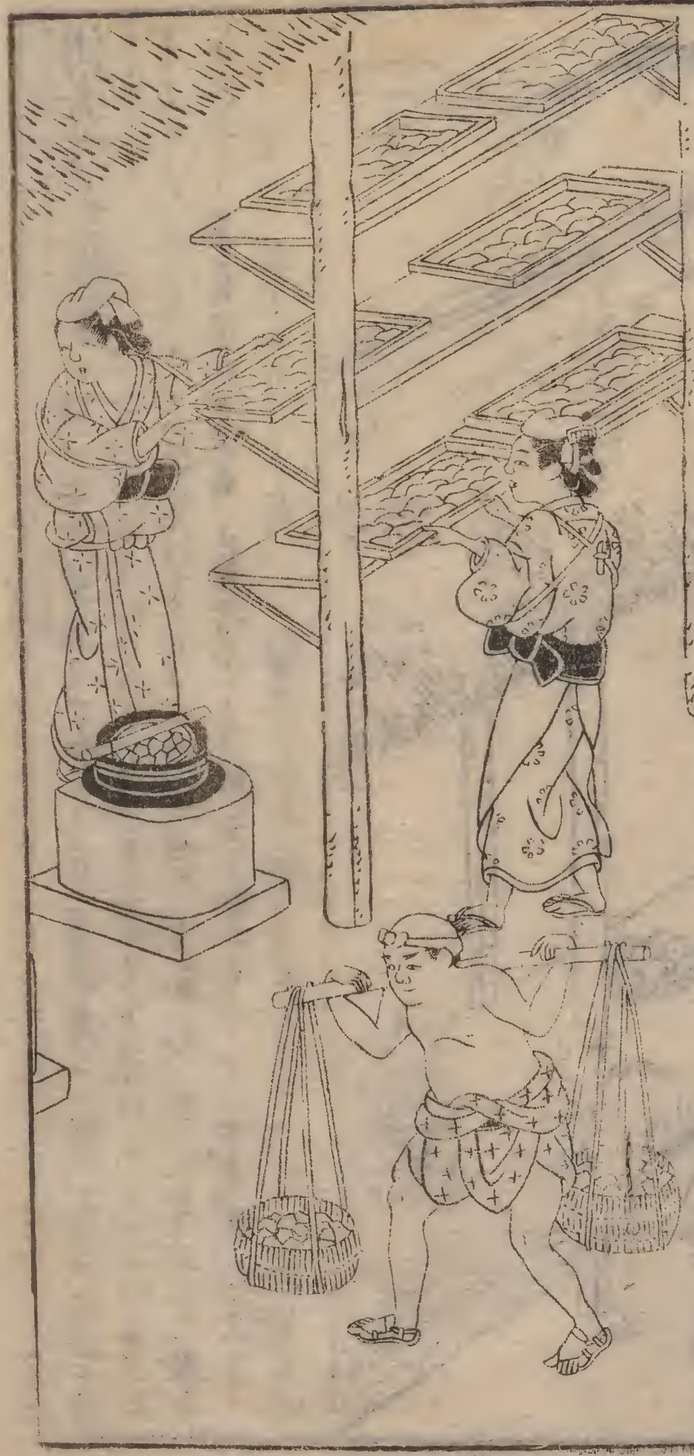


緑青製法（ろくしょうせいほう）

銀山羽山の精氣（せいき）より生ずる。文政年中播州多田の銀山より出（いで）しを最上（もっとも）とす。其外（そのほか）所々より出（いで）しは、色合（いろあい）よろしからず。文政六年上野（うえの）天窓和尚（てんそうおしょう）、銀山より出（いで）しを取上（とりあげ）一集書院（いっしゅうしょいん）也（なり）。久二年より播州（ばんしゅう）より出（いで）しを取上（とりあげ）、是（これ）を製（せい）す。

J-2410-2

藻鹽製法



焚石(たきいし)ねぎいねぎんとありあとをたいろうえとある
ひよう嬬出(つまいで)しうる石をとそをたいろうえとある
そそうりてうれを釜(かま)にてたきつめ
性のうえを嬬(つま)ほとりふ冊(さく)桶(おけ)
ありてふおいくろくとなうう藻(も)出(いで)
ふのろくえい藻おとふ由(よし)藻汁(もじる)ふとを加(くわ)きべくろくえと出(いで)ていくろ藻地(もぢ)とりなり

納製法

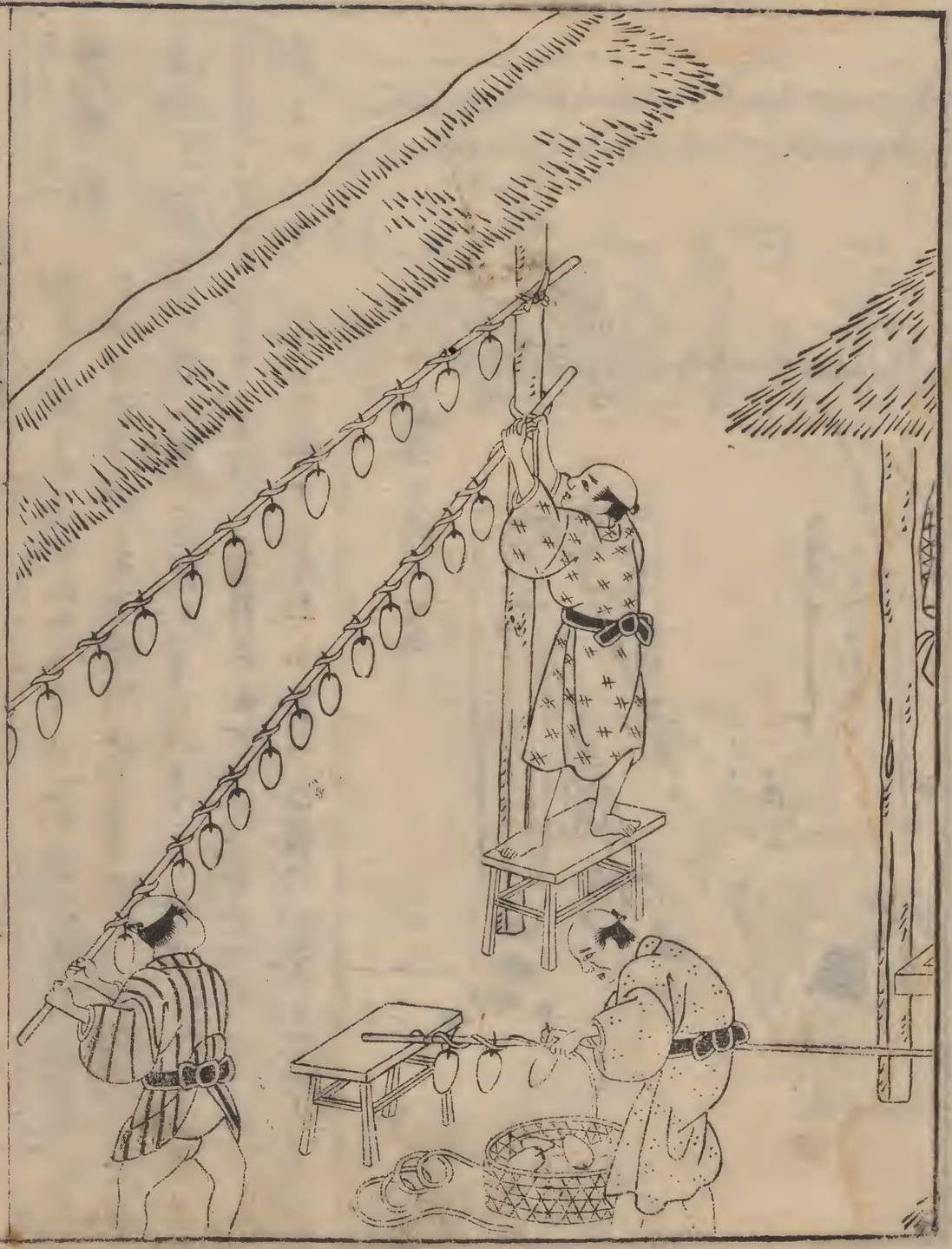
細茶冬青枝と云木の皮をけづりて池のよきに久しくひたし置ひつく漬よきほどに出し湯よくたぎりてろくろくとさますこと茶の如くし紀州熊野の山より出る紙の類を細かにきりて袋に入れてこれを製し水葉とするなり又茶の木の葉にてもよし

大和柿所柿（やまとがきしょがき）　和州所々にあり形いろまちまちにして多し一名御所柿（ごしょがき）　又一名練柿　山城の宇治伝法甲斐伝法等よりも出これ柿のよろしきものなり未練の時は渋味ありて食しがたし熟すること上方（かみがた）よりおそし九月の比柿の熟するころ又風味かろうして柿漆（かきうるし）をとりて紙ざいくに用ゆ

大和柿（やまとがき）　小柿なり

美濃柿

ちゞ柿のいまだ熟せぬうちよりとりて皮をむき糸を付て竿(さを)にかけ日よりを見(み)合(あは)せ安芸(あき)國(こく)西條(さいでう)柿(かき)ほしの様(やう)にこしらへ干(ほ)すなり美濃(みの)柿(かき)ハ味(あぢ)ひよきのみならず形(かたち)も大(おほ)きにして干(ほ)すに便(たよ)りよし○ゑち柿ころ柿も皆(みな)ちゞ柿と仕(し)て格(かく)別(べつ)なり此(この)時(とき)の大(おほ)きさそひやうたん程(ほど)有(あり)○美濃(みの)柿(かき)ハ山城宇治名物(めいぶつ)に



ときやさのづ 炭燒圖

炭法國ゝゟ多く出る中ゟ日向國ト紀州熊野ゟり
おるゝのを舟よろ〳〵豚別紙田舎ゟり有ゟの炭の
名ゟ又和泉の横山炭名ゟ見ゐ枝炭ゟゐもゟ炭竈(かま)を
こゝてやくくゟゝぐゐゐ木薪の出ゟ入揚ゟよろ紀州ゟ有ゟ
ゟのよゐゟ野ゐ山妹の玉(たま)ゟ名ゟり

杣人（そま）

山中にて木を切て渡世とする者を杣人（そまびと）といふ
いづれの木にても切たをすことなく只
そだちのよろしき木のおとをきさうよくえらみて切たをすなり 和名のよみ
杣人（そまびと）とは伐採（きりだし）山のそだちのよろしき小木（こぎ）をいふ 奥うへ大山（おほやま）にて奥木（おくぎ）切（きり）
和名のよみにて杣人（そまびと）の名（な）のあるべきは従文（じゅうぶん）よろしからず

材木流し出圖

さるとき材木を切出しよき谷川へ落して運び出しおくれ人ありて相捷(あいしょう)をとらんと猿(さる)のごとく生(いき)ながらひき谷川の勝つせを自由よりまさりてそれ材木と筏(いかだ)とをまつ陸(おか)へ引(ひき)あげ猶(なお)又(また)筏(いかだ)をくみ

摂州木津干瓢（きつのくにのかんぴょう）

むかしハ大坂ことはるおよそ十里ばかり今いまも此町あともあり此ねもと南北一村とハ云ながら家のつゞく事よそ十町ばかりさて梅加み一度を去て細くむきあげのこ〳〵まはいくんもやうの名ありよりけて日よもんもうりの白らこゝこゝ花こそといくかの割口をとたのもよねたのもよねと悔加のくんひやう〳〵とまして干むくく

宇治茶摘

日本にて茶をとうること人王八十二代後鳥羽院の御宇に始まる高僧榮西建仁寺の開山榮西和尚渡唐のはて茶こゝろ又梅尾の高上人をまねきて施與ありしと也山城の宇治にも梅尾と小梅ふる今梅ノ尾よい茶さえてどり宇治の茶こゝろびこまどり四月よ茶をとれ〳〵てお茶と製法し

茶製法（ちゃこしらえほう）

茶のまるとをほして葉（は）も莖（くき）もともにもみくだきたるをおどろくべきうすにてつきて篩（ふるい）にかけ其（その）ふるひ殘（のこ）りたるをまたうすにてつきふるひ又（また）殘りたるをつきふるひ幾度（いくたび）もかくのごとくして日（ひ）を重（かさ）ねてつくるべし。此茶つきうすは皆（みな）女（おんな）の業（わざ）にて晝夜（ちうや）をいとはずつくなり。

茶名物大概

宇治壺茶　近江湛甘茶　駿河安倍川
山城宇治雁音茶　日蔭茶　丹後笹山
伊予今治龜甲茶　吉波梅遠　江刕一山
日吉風　日吉撰　駿河早久保
日向茶　都茶　ゆでつけうら茶

ちゃのまよてきめて
ろう茶とろ日よりうての

ゆでつけうら茶とよりよてきめろ

焙籠（ほいろ）

上の絵のごとくなるを茶の葉を湯出して日にほしうるを宇治にては茶師ども毎日用ゐ上林にて入一斤に付三十三人宛ほどもちゐるゆゑ焙籠の入用多し

上林味卜　上林春松
長井與甫　酒多宗有　尾張有居
長筌宗味　辻喜徳

茶保育炉（ちゃほいろ）

保育又は雪洞（ほいろうぼんぼり）

抹茶臼唱（ひきちゃうたのづき）

大文字屋助次郎（だいもんじやすけじろう）

きいのくよこう 紀伊國蜜柑

紀州發心(ほっしん)作(つくり)の
寺中より
出(いで)しと
云(いい)傳(つたえ)ふ
其(その)始(はじめ)
未(いまだ)詳(つまびらか)ならず
今(いま)も紀州
中(ちゅう)より
出(いだ)す
其(その)實(み)
小(ちいさく)して
皮(かわ)あつく
味(あじわい)
甘(あまし)
名(な)あり
入(いれ)て用(もちゆ)るに
便(べん)なり
故(ゆえ)に
名(な)づく
一籠(ひとかご)
百入(ももいり)
二百入(にひゃくいり)
三百入(さんびゃくいり)
等(とう)
籠(かご)の
大小(だいしょう)
有(あり)
一籠(ひとかご)
百入(ももいり)
とは
百(もも)
實(み)
入(いる)
ことを
云(いう)
みかんの
名(な)
あり
其(その)
實(み)
大(おおき)く
味(あじわい)
よし
みかんの
本名(ほんみょう)
なり

江戸四日市ノ蜜柑市

江戸の市中よ蜜柑おおく販ひ
出紀州みくもと坂より西ニ
ふるくつくりて毎日くだ蜜の
半一の勢舎みて船ニ積(つみ)
よて下るし江戸四日市の廣小路よ舟入のみくもと
同(おなじ)ごとく蜜の盲人群集をし江戸八日市
(やうか)
(とくはい)
(うんしや)
(なぎ)

迦江蔓菁

迦江かぶ　みっちゃ　あり　まで　大　あり　ハ　そ　葉
乃　くハ　ハ　き　も　と　ほ　ぶ　ん　ぶ　ん　ぶ　ん

尾張大根

大根大きさ尾張大根よりおとるかおとらざるか別に論なし大根の味一ならざるはなし尾張風味ハ尾張ようりを以て吹大根又名ねずみ尾張大根ハ本体多くより出る大根又名ねずみ